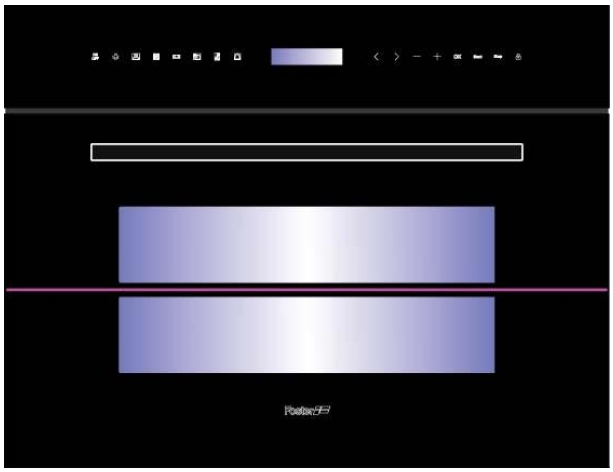
Manuale di istruzioni IT

Manual de Instrucciones ES

FL F46 VAPORE



Foster

1630826

IT

Indice

Istruzioni per la sicurezza **3**
Descrizione del forno **5**
Impostazioni di base **7**
Funzioni di base **10**
Funzioni speciali **11**
Riempimento acqua **15**
Mentre il forno è in funzione… **16**
Utilizzo, tabelle e suggerimenti **17**
Cura e manutenzione **22**
Pulizia del forno **25**
Cosa fare se il forno non funziona? **26**
Specifiche tecniche **27**
Salvaguardia dell'ambiente **28**
Istruzioni per l'installazione **29**
Installazione **58**

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **FOSTER.**

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONE DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibile per il download anche alla pagina www.fosterspa.com

Istruzioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

- **AVVERTENZA!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente
- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:**Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l’apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è solamente destinata all'uso domestico.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!

Istruzioni per la sicurezza

- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico**.**

INSTALLAZIONE

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli.
- Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori.
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita (es. interruttore differenziale, messa a terra, …).

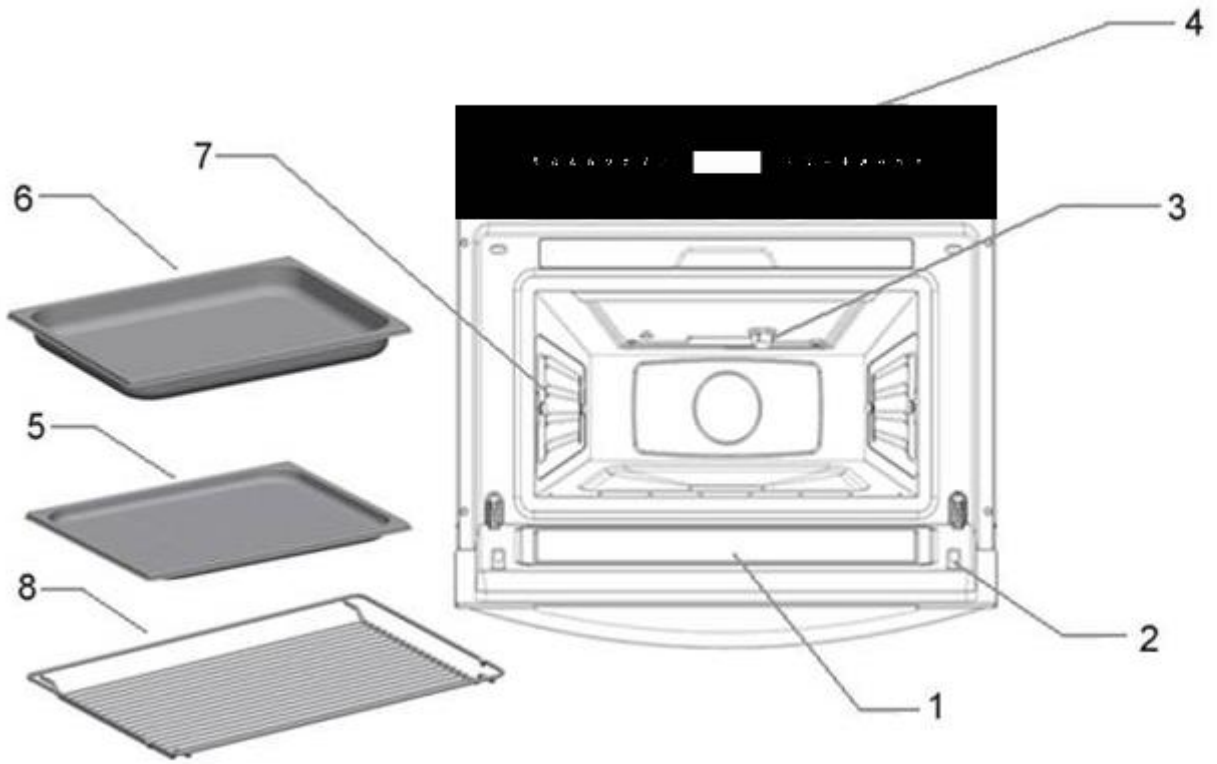
PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
  Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno".

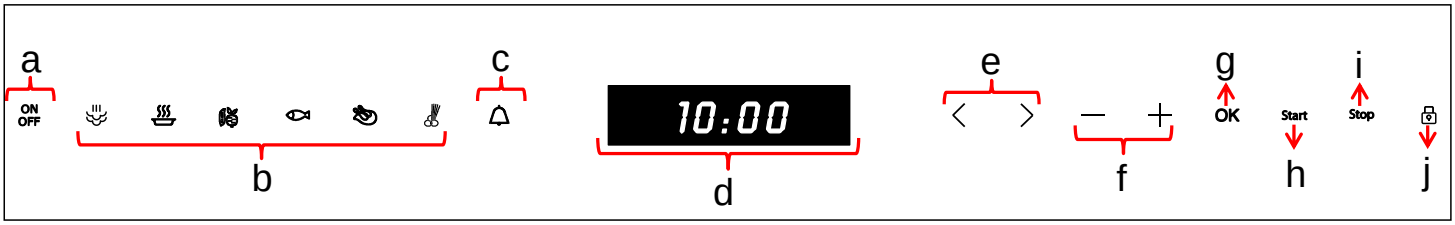
RIPARAZIONI

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

Descrizione del forno



1. – Vetro dello sportello
2. – Ganci di sicurezza
3. – Lampadina
4. – Pannello di controllo
5. – Vassoio di cottura
6. – Vassoio di cottura perforato
7. – Guide ripiano
8. – Ripiano



a. – Tasto ON/OFF
b. – Tasti Funzione
c. – Timer
d. – Display
e. – Tasti “sinistra” / “destra” (modifica durata)
f. – Tasti “-” e “+“
g. – Tasto OK – conferma
h. – Tasto “Start”
i. – Tasto “Stop”
j. – Tasto “ Blocco di sicurezza”

Descrizione delle funzioni

Simbolo	Funzione	Cibi
	Vapore	Cottura di tutti i tipi di verdure, riso, cereali e carne. Estrazione del succo da bacche. Scongelamento e cottura simultanea delle verdure.
	Riscaldamento e sterilizzazione	Riscaldamento di piatti e pasti pre-cotti. Sterilizzazione/bollitura frutta.
	Cottura verdure	Cottura di diversi tipi di verdura.
	Cottura pesce	Cottura di diversi tipi di pesce.
	Cottura carne	Cottura di diversi tipi di carne.
	Contorni	Cottura di diversi tipi di contorni.

Impostazioni di base

Impostazioni iniziali

Dopo aver collegato per la prima volta il forno a vapore o dopo un'interruzione di corrente, il display dell'orologio lampeggerà per indicare che l'ora visualizzata non è corretta.Il dispositivo non funzionerà fino a che non verranno impostati correttamente l'orologio, il parametro di durezza dell'acqua e la Calibrazione.

Per impostare l'orologio e il valore di durezza dell'acqua, si prega di procedere seguendo le istruzioni fornite nei capitoli successivi.

Impostazione dell'orologio

Se il suo apparecchio è collegato per la prima volta alla presa di corrente, l'orologio può lampeggiare. Riprogrammare l'orologio come sotto descritto.

Per impostare l'orologio, procedere come segue:

1. Prema il pulsante **ON/OFF** per accendere il forno.
2. Prema i pulsanti "**-**" e "**+**" contemporaneamente per 3 secondi. L'indicatore dell'ora inizierà a lampeggiare. (Questo procedimento è necessario la prima volta che si accende il forno o dopo una interruzione dell'energia elettrica).
3. Premere i tasti "**+**" and "**–**" per impostare l'ora esatta.
4. Premere il tasto **OK** (Clock) per passare a impostare i minuti. I numeri che indicano i minuti cominceranno a lampeggiare.
5. Premere i tasti "**+**" and "**–**" per impostare i minuti esatti.
6. Per concludere, premere nuovamente il tasto **OK** (Clock).

Impostazione della Durezza dell'Acqua

Il dispositivo è dotato di un sistema che indica in modo automatico quando è ora di procedere a una disincrostazione.

È possibile ottimizzare il sistema per l'utilizzo domestico con acqua molto morbida (anche servendosi di un dispositivo di addolcimento dell'acqua) e acqua molto dura, modificando le impostazioni dell'utente relativamente alla gamma di durezza di interesse (cfr tabella più sotto).

Per impostare il parametro di durezza dell'acqua, procedere come segue:

1. Prema il pulsante **ON/OFF** per accendere il forno.
2. Premere contemporaneamente i tasti "<" e ">" ("sinistra" e "destra") per impostare la durezza dell'acqua. Selezionare la durezza dell'acqua secondo la tabella riportata sotto. Il parametro selezionato inizierà a lampeggiare sul display (il punto 1 non è necessario per la prima accensione dell'unità o in seguito ad interruzione di alimentazione).
3. Premere il tasto "+" e "-" per impostare il valore corretto di durezza dell'acqua, attenendosi alla tabella di seguito riportata
4. Premere il tasto **OK** per impostare il parametro.

Impostazioni di base

Tipo	Durezza dell'acqua				Display
	Ca + Mg (ppm)	Gradi inglesi [°eH]	Gradi francesi [°dF]	Gradi tedeschi [°dH]	
Acqua poco dura	0-150	0-11	0-15	0-8	1
Acqua mediamente dura	151-350	12-25	16-35	9-20	2
Acqua dura	501-500	26-35	36-50	21-28	3

Nascondere o visualizzare l'orologio

Qualora il display dell'orologio fosse una fonte di disturbo, è possibile nasconderlo:

1. Premere il tasto **"On/Off"** per accendere il forno.
2. Tenere premuto il tasto **OK** per 3 secondi. Il display sarà vuoto.

Per riattivare il display, premere di nuovo per tre secondi il tasto **OK.**

Bloccaggio di sicurezza

È possibile bloccare il funzionamento del forno (per evitare, ad esempio, che venga utilizzato dai bambini).

1. Premere il tasto **"On/Off"** per accendere il forno.
2. Tenere premuto il tasto **"Blocco di sicurezza"** per 3 secondi. Il tasto "Blocco di sicurezza" si accenderà ed il display mostrerà il simbolo di una chiave.

Il forno non potrà essere utilizzato fino al successivo sblocco.

Per sbloccare il forno, ripetere la suddetta procedura.

Impostazioni di base

Timer

Il timer funziona secondo lo stesso principio di un contaminuti. Può essere utilizzato in qualsiasi momento e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Per impostare il Timer, procedere come segue:

1. Premere il tasto **"On/Off"** per accendere il forno.
2. Premere il tasto **Timer**.
3. Premere i tasti "**+**" and "**–**" per impostare il Timer
4. Premere il tasto **Timer** per confermare. Il Timer inizierà il conto alla rovescia

Allo scadere del tempo impostato il forno emetterà tre bip distinti che verranno ripetuti a intervalli di 30 secondi o fino a che non viene premuto il tasto **Timer**.

Per indicare che il timer è attivo, la spia Timer sarà accesa. Il display e le spie indicheranno quanto segue:

1. **Non vi è alcuna funzione attiva** il display mostra il conto alla rovescia del timer ed il tasto Timer è rosso.
2. **Vi è una funzione attiva**, il display ed I tasti mostrano i parametri di funzionamento normale. Per controllare il tempo rimanente del conto alla rovescia, premere il tasto Timer. Il display mostrerà brevemente il tempo rimanente e riprenderà le indicazioni della funzione dopo 5 secondi, oppure dopo la successiva pressione del tasto Timer. Quando è visualizzato il Timer, sarà possibile modificare il tempo rimanente del conto alla rovescia tramite i tasti **"–"** e **"+"**, come descritto sopra.

Funzioni di base

Funzione vapore

Utilizzare questa funzione per cucinare tutti i tipi di verdura, riso, cereali e carne. Questa funzione è particolarmente adatta per scongelare e cuocere nello stesso momento le verdure.

1. Premere il tasto “On/Off” per accendere il forno.
2. Premere il tasto **Funzione Vapore** (Steam Function).La spia del tasto funzione si accenderà
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti **“+” e “-“.**
4. Premere il tasto “**>**” per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-“. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Riscaldamento & Sterilizzazione

Utilizzare questa funzione per riscaldare piatti e pasti pre-cotti oltre che per sterilizzare e bollire frutta.

1. Premere il tasto “On/Off” per accendere il forno.
2. Premere il tasto **Funzione Riscaldamento** (Regenerating Function). La spia del tasto funzione si accenderà
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti **“+” e “-“.**
4. Premere il tasto **>** per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-“. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Programma	Tipo di cibo	Temperatura ºC	Tempo (minuti)	Istruzioni
R 01	Piatti pronti	100°C	13	
R 02	Pasti pre-cotti / surgelati	100°C	18	Togliere il coperchio e posizionare sul ripiano.
R 03	Fagioli	100°C	35	**Sterilizzazione:**
R 04	Ciliegie	80°C	35	I tempi e le temperature si riferiscono a 1L: conservazione dei vasetti.
R 05	Uva secca	90°C	35	

Funzioni speciali

Cottura verdure

Utilizzare questa funzione per cucinare le verdure presentate nella tabella più sotto.

1. Premere il tasto “On/Off” per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Verdure** (Cooking vegetables). La spia del tasto funzione si accenderà.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti **“+” e “-“.**
4. Premere il tasto “**>”** per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-“. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi per la Cottura Verdure, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di verdura	Temperatura ºC	Tempo (minuti
A 01	Broccoli / fiori	100°C	20
A 02	Cavolfiori / fiori	100°C	25
A 03	Patate / pezzi	100°C	25
A 04	Piselli	100°C	15
A 05	Asparagi	100°C	25

Funzioni speciali

Cottura pesce

Utilizzare questa funzione per cucinare i tipi di pesce presentati nella tabella più sotto.

1. Premere il tasto “On/Off” per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Pesce** (Cooking Fish). La spia del tasto funzione si accenderà
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti **“+” e “-“.**
4. Premere il tasto **>** per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-“. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi per la Cottura Pesce, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di pesce	Temperatura ºC	Tempo (minuti)
B 01	Trota	80°C	25
B 02	Gamberetti	90°C	15
B 03	Filetti di pesce	80°C	18
B 04	Cozze	100°C	25
B 05	Aragoste	100°C	30

Funzioni speciali

Cottura carne

Utilizzare questa funzione per cucinare i tipi di carne presentati nella tabella più sotto.

1. Premere il tasto “On/Off” per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Carne** (Cooking Meat). La spia del tasto funzione si accenderà.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti **“+” e “-“.**
4. Premere il tasto **>** per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-“. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare

La seguente tabella presenta i programmi per la Cottura Carne, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di carne	Temperatura ºC	Tempo (minuti)
C 01	Petto di pollo	100°C	30
C 02	Lombo di maiale affumicato / pezzi	100°C	45
C 03	Scaloppina di tacchino	100°C	20
C 04	Filetto di maiale, intero	100°C	25
C 05	Wurstel	100°C	15

Funzioni speciali

Cottura contorni

Utilizzare questa funzione per cucinare i cibi presentati nella tabella più sotto.

1. Premere il tasto “On/Off” per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Contorni** (Cooking Side Dishes). La spia del tasto funzione si accenderà.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti **“+” e “-“.**
4. Premere il tasto **>** per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-“. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare

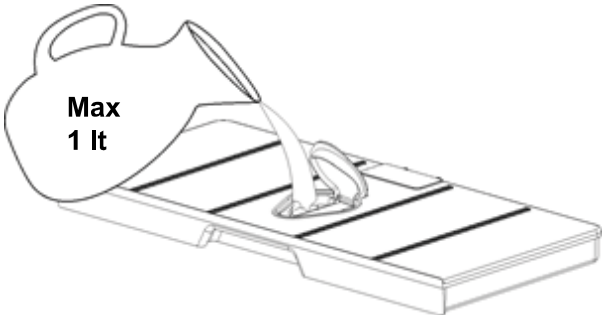
La seguente tabella presenta i programmi per della modalità Cottura Contorni, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di cibo	Temperatura ºC	Tempo (minuti)
D 01	Torte dolci	100°C	20
D 02	Torte salate	100°C	25
D 03	Rollè	100°C	30
D 04	Riso	100°C	35
D 05	Lenticchie	100°C	40

Riempimento acqua

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Tutte le funzioni richiedono che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda, potabile, e inserirlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno (versare all'incirca 1litro di acqua).



Rifornimento acqua

Il contenuto del serbatoio basta solitamente per una sessione di cottura della durata di 50-60 minuti. Ad ogni modo, se il serbatoio necessita di essere riempito, ciò verrà segnalato dal messaggio "- LO -", per indicare che il serbatoio dell'acqua è vuoto.

Riempire il serbatoio solo fino a un massimo di 0,5 litri per fare in modo che l'acqua non fuoriesca quando viene ripompata nel serbatoio. RISCHIO DI FUORIUSCITA.

Messaggio serbatoio

Quando il serbatoio viene tolto o posizionato non correttamente, il display del Livello dell'Acqua (Water Level) indica la dicitura "RES".

Per eliminare il messaggio, inserire correttamente il serbatoio dell'acqua.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Allo spegnimento del dispositivo, l'acqua residua verrà ripompata all'interno del serbatoio. Mentre l'acqua sta tornando nel serbatoio, il display visualizzerà la dicitura "PUMP". Il messaggio rimarrà sul display fino a che la temperatura dell'acqua raggiungerà i 75° C; sarà solo in questo momento che l'acqua potrà essere ripompata all'interno del serbatoio.

Avvertenza: l'acqua all'interno del serbatoio potrebbe essere calda. Pericolo di ustione!

Dopo che l'acqua è stata ripompata all'interno del serbatoio, il display visualizzerà il messaggio "DEP", per indicare che è necessario eseguire le seguenti azioni:

1. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
2. Asciugare il serbatoio e riposizionarlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno. Pulire e asciugare lo spazio di cottura
3. Lasciare aperto lo sportello del dispositivo per consentire allo spazio di cottura di asciugarsi e raffreddarsi completamente.

NOTA IMPORTANTE: Al termine di ogni ciclo di cottura, si consiglia di estrarre il serbatoio dell'acqua e di svuotarlo. Così facendo sarà possibile evitare la formazione di batteri e calcare all'interno del dispositivo

Se il serbatoio dell'acqua non è stato estratto dal forno ed è stato avviato un nuovo ciclo di cottura, il forno visualizzerà il messaggio "**DEP**".

È possibile eliminare questo avvertimento premendo il tasto **Stop** e continuando con il nuovo ciclo di cottura senza estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.

Mentre il forno è in funzione…

Interruzione di un ciclo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo una volta il tasto **Stop**.

Il forno è dotato di una funzione di riduzione del vapore che viene attivata quando viene premuto il tasto **Stop** per far fuoriuscire il vapore in modo graduale dal comparto, di modo che non vi siano violente vampate di vapore quando viene aperto lo sportello del dispositivo

L'esecuzione di questa funzione dura all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione il display visualizza la dicitura "VAP".

Avvertenza! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampate di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni

A questo punto:

- La generazione di vapore è stata interrotta.
- Le pareti del comparto forno e il serbatoio sono ancora molto calde**. Pericolo di ustione!**
- Il timer si interrompe e il display visualizza il tempo di funzionamento restante (se è stato impostato).

A questo punto è possibile:

1. Girare o mescolare il cibo per assicurarne una cottura uniforme.
2. Modificare i parametri di cottura.

Per riavviare il processo, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start**.

Modifica dei parametri

I parametri di funzionamento (tempo e temperatura) possono essere modificati mentre il forno è in funzione o quando il processo di cottura è stato interrotto da una delle seguenti azioni:

1. Per modificare il tempo, premere i tasti "+" e "-".Il nuovo tempo definito è valido a partire da subito.
2. Per modificare la temperatura, premere il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection) e il display, con la relativa spia, inizierà a lampeggiare. Modificare questo parametro servendosi dei tasti "+" e "-" e confermare premendo nuovamente il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection).

Annullamento di un ciclo di cottura

Se si desidera annullare il processo di cottura, premere due volte il tasto **Stop**.

Si sentiranno 3 bip e sul **display** apparirà il messaggio "Fine" (End).

Termine di un ciclo di cottura

Al termine della durata impostata o quando viene premuto il tasto **Stop** per interrompere il ciclo di cottura, il forno avvia la funzione di riduzione del vapore.

Questa funzione emette gradualmente il vapore dal comparto forno, di modo che non vi sia una vampata improvvisa di vapore nel momento in cui viene aperto lo sportello del dispositivo.

L'esecuzione di questa funzione richiede all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione della stessa il display visualizzerà la dicitura "**VAP**".

Al termine di questo processo il forno emetterà tre bip e il display indicherà la dicitura "**Fine**" (End)

Avvertenza! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampate di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni

I bip vengono ripetuti a intervalli di 30 secondi fino a che lo sportello non viene aperto o fino a che non viene premuto il tasto **Stop**.

Anche dopo lo spegnimento del dispositivo la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per alcuni minuti. Si tratta di una funzione normale il cui scopo è quello di ridurre la temperatura all'interno del forno.

Quando il display visualizza la parola "DEP", significa che l'acqua è stata ripompata e che è possibile estrarre il serbatoio dell'acqua.

Estrarre il serbatoio dell'acqua e asciugarlo completamente. Lasciar raffreddare lo spazio di cottura per alcuni istanti, quindi pulirlo servendosi di un panno. Lo sportello dovrebbe essere lasciato aperto per alcuni minuti di modo che il dispositivo possa asciugarsi completamente.

Acqua residua nel forno

Per ridurre l'acqua residua nel forno, è consigliabile inserire una teglia sulla griglia inferiore. Il liquido gocciolerà dal cibo fino a condensarsi e si ridurrà in acqua residua nell'unità. L'acqua residua potrà essere facilmente asciugata con un panno.

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Utilizzo degli accessori

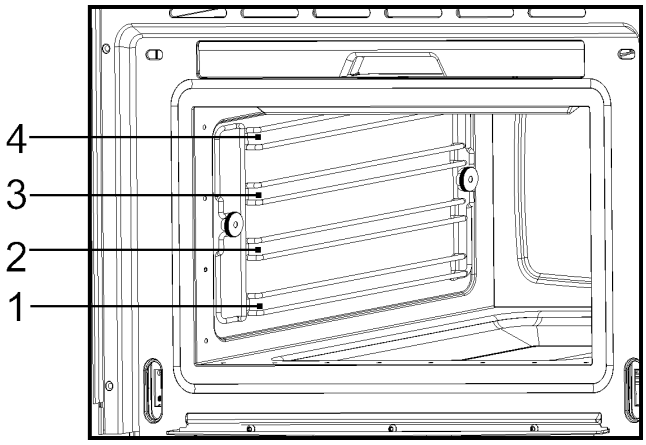
Il contenitore perforato è adatto alla cottura di verdure e ortaggi freschi o congelati, carne e pollame. In questo caso, è importante introdurre il contenitore non perforato al primo livello. In tal modo, i liquidi gocciolanti possono essere raccolti evitando di sporcare l'elettrodomestico. Il contenitore perforato con l'alimento deve essere collocato al secondo livello.

Il contenitore non perforato viene utilizzato per cuocere a vapore alimenti delicati, ad esempio conserve e gnocchi.

La rastrelliera è destinata alla cottura con piccoli contenitori, ad esempio coppette per dolci, e per rigenerare pietanze.

Per informazioni più precise, fare riferimento alle tabelle.

Le temperature e i tempi suggeriti sono puramente indicativi. Il tempo di cottura effettivo può variare in base al tipo e alla qualità degli alimenti.



Pesce

Pesce	Quantità	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orata	800-1200 g	80	30-40	Perforato	2
Trota	4 × 250 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di salmone	500-1000 g	80	15-25	Perforato	2
Trota salmonata	1000-1200 g	80	25-35	Perforato	1/2
Gamberoni	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Mitili dalle valve verdi	1000-1500 g	100	25-35	Perforato	2
Filetto di halibut	500-1000 g	80	20-25	Perforato	2
Frutti di mare	500-1000 g	100	10-20	Perforato	2
Aragosta	800-1200 g	100	25-30	Perforato	1/2
Filetto di merluzzo	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Cozze	1000-1200 g	100	15-25	Perforato	2
Trota di lago	4 × 250 g	80	25-30	Perforato	2
Nasello	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di tonno	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Carne

Carne	Quantità	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Coscia di pollo	4-10	100	40-45	Perforato	2
Petto di pollo	4-6	100	25-35	Perforato	2
Lombata di maiale affumicata	500-1000 g	100	40-50	Perforato	2
Scaloppina di tacchino	4-8	100	20-25	Perforato	2
Filetto di maiale, intero	4-8	100	20-30	Perforato	2
Salsicce		80-100	10-15	Perforato	2

Uova

Uova	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Uova in vetro	100	10-15	Rastrelliera	2
Uova, à la coque	100	15	Rastrelliera	2
Uova, sode	100	10-12	Rastrelliera	2

Contorni

Contorni	Quantità	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orzo perlato + liquido	200 g + 400 ml	100	30-35	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Semolino + liquido	200 g + 300 ml	100	10-20	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Lenticchie + liquido	200 g + 375 ml	100	20-50	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Riso + liquido	200 g + 250 ml	100	25-40	Rastrelliera, scodella di vetro	2

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Verdure e ortaggi

Verdure e ortaggi		Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Melanzane	a fette	100	15-20	Perforato	2
Fagioli		100	35-45	Perforato	2
Broccoli	fiori con gambo	100	25-30	Perforato	2
Broccoli	fiori senza gambo	100	15-20	Perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	25-30	Perforato	2
Cavolfiore	intera testa	100	40-45	Perforato	1
Piselli		100	30-35	Perforato	2
Finocchio	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Finocchio	tagliato a metà	100	20-30	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto piccola	100	20-25	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto grande	100	45-50	Perforato	2
Patate senza buccia	a pezzi	100	20-25	Perforato	2
Rapa	a bastoncini	100	20-25	Perforato	2
Taccole		100	15-20	Perforato	2
Carote	a fette	100	25-30	Perforato	2
Pannocchia di di granoturco		100	50-60	Perforato	2
Peperoni	a strisce	100	12-15	Perforato	2
Peperoncino		100	12-15	Perforato	2
Funghi	tagliati in quattro	100	12-15	Perforato	2
Porri	a fette	100	10-12	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	25-35	Perforato	2
Sedano	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Asparagi		100	20-35	Perforato	2
Spinaci		100	12-15	Perforato	2
Gambi di sedano		100	25-30	Perforato	2
Zucchine	a fette	100	12-18	Perforato	2

Gnocchi/Ravioli/Fagotti

Gnocchi/Ravioli/Fagotti	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Gnocchi dolci	100	20-30	Non perforato	2
Gnocchi dolci al lievito	100	15-20	Non perforato	2
Gnocchi al lievito	100	15-25	Non perforato	2
Gnocchi di pane	100	20-25	Non perforato	2
Fagotto di semola	100	25-30	Non perforato	2

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Dolci

Dolci	Quantità	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Composta di mele	500-1500 g	100	15-25	Non perforato	2
Composta di pere	500-1500 g	100	25-30	Non perforato	2
Crème brûlée		80	20-25	Rastrelliera, scodella	2
Crème caramel		80	25-30	Rastrelliera, scodella	2
Yogurt		40	4-6 ore	Rastrelliera, scodella	2
Composta di pesche	500-1500 g	100	15-20	Non perforato	2

Frutta (sterilizzazione, condensazione)

Frutto	Quantità	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pere	4-6 vasi da 1 litro	100	30-35	Rastrelliera	1
Ciliege	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Pesche	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Prugne	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1

Rigenerazione

Riscaldamento	Quantità	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pietanze	1-2	100	12-15	Rastrelliera	2
Pietanze	3-4	100	15-20	Rastrelliera	2
Pasti preconfezionati		100	15-20	Rastrelliera	2

Sbollentamento

Verdure e ortaggi	Quantità	Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Ad esempio fagioli, lenticchie		100	10-12	Perforato	2
Cavolo verde	1000-2000 g	100	12-16	Perforato	2
Verza	10-20	100	12-15	Perforato	2
Cavolo bianco, intero	2000-2500 g	100	30-45	Perforato	1
Pomodori, pelati		80	12	Rastrelliera	2

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Scongelamento

Verdure e ortaggi / Contorni		Temperatura ºC	Tempo min.	Contenitore	Livello
Broccoli	fiori con gambo	100	15-20	Perforato	2
Verdure miste		100	15-20	Perforato	2
Spinaci in foglie	porzioni	100	10-15	Non perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	15-20	Perforato	2
Piselli		100	15-25	Perforato	2
Cavolo verde	porzione grande	100	25-35	Non perforato	2
Carote	a fette	100	15-20	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	20-25	Perforato	2
Asparagi		100	25-30	Perforato	2
Pasti preconfezionati		100	quanto basta	Rastrelliera	2
Pane		100	10-25	Rastrelliera	2
Riso		100	15-25	Non perforato	2
Lenticchie		100	15-20	Non perforato	2
Tagliolini		100	15-20	Non perforato	2

Cottura a due livelli

Alcuni suggerimenti:

Durante la cottura con due livelli, gli accessori devono essere inseriti sempre nel secondo o terzo livello e nel primo livello.

I diversi tempi di cottura vengono controllati nel modo seguente:

Gli alimenti che richiedono una cottura maggiore devono essere collocati nella zona superiore del forno. Gli alimenti con un tempo di cottura inferiore devono essere collocati al primo livello.

Un esempio: verdure, patate e pesce.

Collocare le verdure e le patate in un contenitore adatto sulla rastrelliera inserita al secondo o al terzo livello.

Inserire il pesce al primo livello.

Quando si utilizza il vassoio perforato per cuocere il pesce, collocare il vassoio non perforato nella parte inferiore dell'elettrodomestico per raccogliere il liquido che gocciola dal pesce. In tal modo, il forno rimane pulito.

Tempo: verdure e patate 25-35 minuti.

Tempo: pesce (a seconda del tipo) 15-25 minuti.

Selezionare il tempo di cottura più lungo. Grazie ai diversi livelli, gli alimenti saranno pronti contemporaneamente, senza rischiare una cottura eccessiva.

Cura e manutenzione

Pulizia del vano cottura

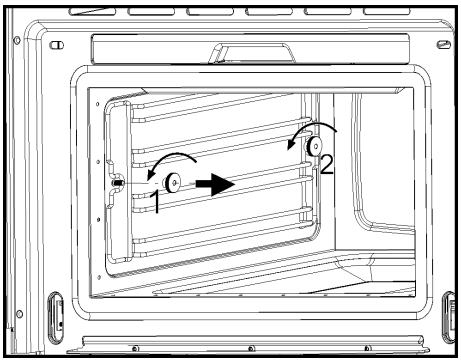
Evitare l'utilizzo di detergenti abrasivi, pagliette d'acciaio, spugne abrasive ecc., poiché possono rovinare le superfici.

Pulire il vano cottura con un panno umido quando il forno è ancora tiepido. Terminare asciugando il vano cottura.

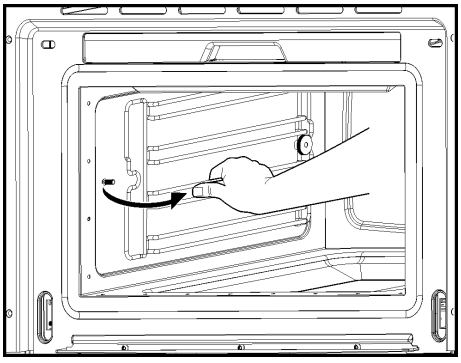
Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere le guide (vedere il capitolo successivo).

Rimozione delle guide dei ripiani

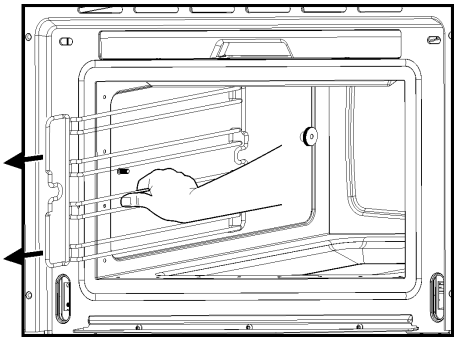
Svitare e rimuovere i dadi zigrinati 1 sulla parte anteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario.



Svitare e allentare i dadi zigrinati 2 sulla parte posteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario. Non rimuovere completamente i dadi.



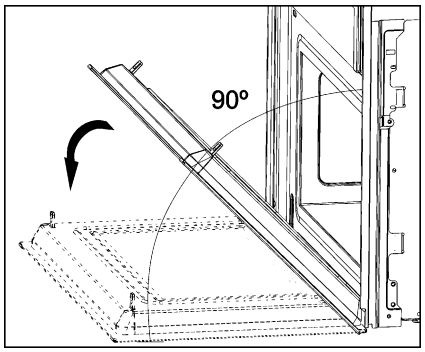
Tirare le guide verso l'interno della cavità e rimuoverle dalla parte anteriore.



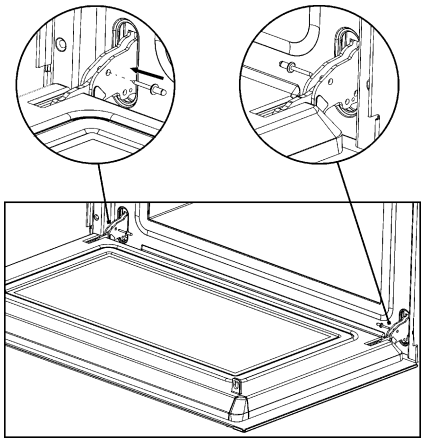
Per ricollocarle, inserire le guide nei dadi zigrinati 2 nella parte posteriore e applicare le viti nella parte anteriore. Avvitare i dadi zigrinati 1 e 2 in senso orario e stringerli.

Rimozione dello sportello del forno

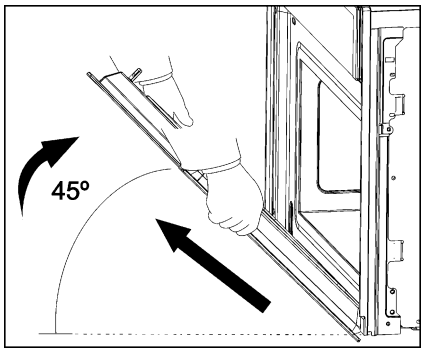
1. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico.



2. Inserire due perni nei fori nelle cerniere.



3. Inclinare lo sportello dell’elettrodomestico fino a quando è possibile sollevarlo (si veda figura).



4. Per riassemblarlo, spingere le cerniere nei fori dalla parte anteriore.
5. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico e rimuovere i perni.

Cura e manutenzione

Disincrostazione

Ogni volta che viene prodotto vapore, indipendentemente dalla durezza dell'acqua utilizzata (ossia dal contenuto di calcare nell'acqua), all'interno del generatore di vapore si deposita calcare.

L’intervallo di tempo tra una disincrostazione e l’altra dipende dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza di utilizzo dell’apparecchiatura. Se si effettua la cottura a vapore per 4×30 minuti alla settimana, l'elettrodomestico deve essere disincrostato (a seconda della durezza dell'acqua) con la frequenza indicativa riportata nella seguente tabella:

Durezza dell'acqua	Frequenza di disincrostazione indicativa
Poco dura	18 mesi
Mediamente dura	9 mesi
Molto dura	6 mesi

L'elettrodomestico rileva automaticamente la necessità di effettuare l'operazione di disincrostazione; in questo caso, la spia di disincrostazione rimane accesa. Se non viene effettuata la procedura di disincrostazione, dopo alcuni cicli di cottura la spia di disincrostazione inizia a lampeggiare. Se la procedura di disincrostazione non viene comunque effettuata, dopo alcuni cicli di cottura il funzionamento del forno viene bloccato, la spia di disincrostazione rimane accesa e sul display appare l'indicazione "CAL" lampeggiante.

IMPORTANTE: la mancata disincrostazione può causare danni all'elettrodomestico o comprometterne il funzionamento.

Soluzioni di disincrostazione adatte

Per la disincrostazione, utilizzare prodotti idonei specifici (per esempio: **durgol®**).

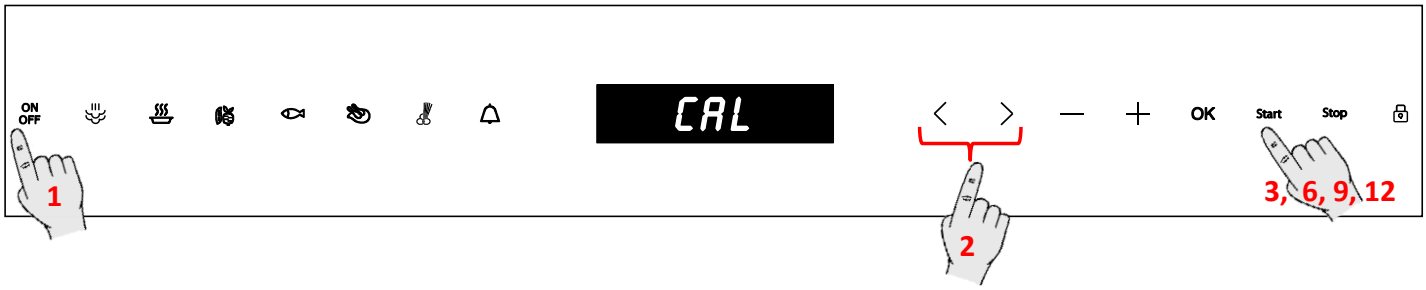
Questa soluzione garantisce una disincrostazione professionale e accurata dell'elettrodomestico. Disponibile presso i Centri di assistenza clienti.

Attenzione! Non utilizzare aceto o prodotti a base di aceto, poiché potrebbero causare danni al circuito interno del forno.

Le soluzioni di disincrostazione tradizionali non sono appropriate perché possono contenere agenti schiumogeni.

Cura e manutenzione

Procedura di disincrostazione



Avvertenza: Per ragioni di sicurezza non è possibile interrompere il processo di disincrostazione.

Il dispositivo può essere disincrostato con lo sportello aperto o chiuso. Prima di avviare il ciclo di disincrostazione, verificare che il dispositivo sia acceso ma non in funzione.

Per avviare un ciclo di disincrostazione procedere come segue:

1. Premere il tasto "**On/Off**" per accendere il forno.
2. Premere contemporaneamente i tasti "sinistra" e "destra" per 5 secondi. Il display visualizza la dicitura "**CAL**" e si sente un bip intermittente.
3. Premere il tasto **Start**.
4. Quando il display visualizza il messaggio "'**0.5L**" procedere all'estrazione del serbatoio dell'acqua.
5. Versare 0,5 litri di soluzione disincrostante idonea nel serbatoio dell'acqua e reinserire il serbatoio.
6. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il ciclo di Disincrostazione, che richiederà all'incirca 30 minuti.
7. Quando il display di Disincrostazione (Descale) visualizza la dicitura "**1.0L**" che lampeggia e il forno emette un bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
8. Riempire il serbatoio dell'acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
9. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il primo ciclo di risciacquo.
10. Quando il display di Disincrostazione (Descale) visualizza la dicitura "1.0L" che lampeggia e il forno emette un altro bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
11. Riempire il serbatoio dell'acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
12. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il secondo ciclo di risciacquo.
13. Al termine del ciclo di risciacquo il display visualizza il messaggio "**Fine**" (End).
14. Estrarre, svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.

Pulizia del forno

Attenzione! Prima di pulire il forno, accertarsi che sia spento. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, pagliette che graffiano le superfici o oggetti affilati, in quanto potrebbero provocare l'apparizione di chiazze.

Non utilizzare dispositivi per la pulizia a getto di vapore o ad alta pressione.

Superficie frontale

In genere, è sufficiente pulire il forno con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua per la pulizia qualche goccia di detersivo per i piatti. Dopo la pulizia, asciugare il forno con un panno asciutto.

In un forno con frontale in alluminio, utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido che non si sfilaccia né rilascia fibre. Strofinare da un lato all'altro senza esercitare alcuna pressione sulla superficie.

Le macchie bianche di calcare, grasso, amido o uovo vanno rimosse immediatamente. Tali macchine possono causare corrosione.

Evitare che nel forno penetri acqua.

Interno del forno

Dopo l'utilizzo, rimuovere con un panno morbido eventuale acqua depositata sul fondo del vano cottura. Lasciare aperto lo sportello dell'elettrodomestico in modo che il vano cottura possa raffreddarsi.

Per rimuovere lo sporco più resistente, utilizzare un detergente non aggressivo. **Non utilizzare spray da forno o altri detergenti aggressivi o abrasivi.**

Mantenere perfettamente pulito lo sportello e la parte anteriore del forno, in modo che lo sportello possa aprirsi e chiudersi correttamente.

Accertarsi che non penetri acqua nei fori di ventilazione del forno.

Il coperchio della lampadina è collocato sul soffitto del forno e può essere facilmente rimosso e pulito. È sufficiente svitarlo e pulirlo con acqua e detersivo per i piatti.

Accessori

Gli accessori vanno puliti dopo ogni utilizzo. Se sono molto sporchi, immergerli e utilizzare una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Cosa fare se il forno non funziona?

ATTENZIONE! Qualunque tipo di riparazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato. Eventuali riparazioni eseguite da una persona non autorizzata dal fabbricante sono pericolose e fanno decadere la garanzia del prodotto.

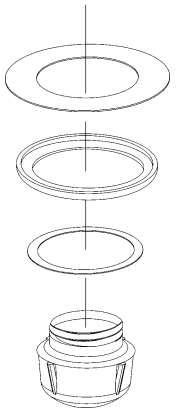
Non è necessario rivolgersi all'Assistenza tecnica per risolvere i seguenti problemi:

- **Sul display non compare nulla.** Verificare se:
- l'indicazione dell'orario è stata disattivata (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Premendo i tasti non succede nulla.** Verificare se:
- il blocco di sicurezza è attivo (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Il forno non funziona.** Verificare se:
- la spina è stata inserita correttamente nella presa di alimentazione;
- il forno è acceso.
- **Quando il forno è in funzione, si avvertono strani rumori.** Ciò non indica un problema:
- si tratta di normali rumori di funzionamento emessi durante il processo di cottura, ad esempio l'acqua pompata nel generatore di vapore;
- il vapore all'interno della cavità produce un accumulo di pressione e talvolta le pareti della cavità possono produrre un rumore quando reagiscono a tale pressione;
- questi rumori sono normali e non indicano alcun problema.
- **Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente.** Verificare se:
- la temperatura e i tempi di funzionamento sono stati selezionati correttamente;
- nel forno è stata collocata una quantità di alimento maggiore del solito o l'alimento è più freddo del solito.
- **Se sul display appare il messaggio "Err_", rivolgersi all'Assistenza clienti.**
- **L'elettrodomestico emette un rumore anche dopo il processo di cottura.** Ciò non indica un problema:
- la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo; quando la temperatura si è abbassata a sufficienza, la ventola si arresta.
- **Il forno si accende, ma la luce interna resta spenta.**
- Se è possibile utilizzare tutte le funzioni normalmente, è probabile che la lampadina si sia fulminata. È possibile continuare a utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Per sostituire la lampadina, procedere nel modo seguente:

- Scollegare il forno dalla presa di alimentazione. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.
- Svitare e rimuovere il coperchio della lampadina **(1)**.
- Rimuovere la lampadina **(2)**. Attenzione! **La lampadina potrebbe essere molto calda.**
- Installare una nuova lampadina E14 230-240V/15W. Seguire le istruzioni del fabbricante della lampadina.
- Riavvitare il coperchio della lampadina **(1)**.
- Collegare di nuovo il forno alla presa di alimentazione.



Specifiche tecniche

Display

Displays			Descrizione
Display 1	Display 2	Display 3	
Disincrostazione			
1		(orologio)	Acqua leggera.
2	---		Acqua media.
3	---		Acqua dura.
CAL	---		È necessario disincrostare il dispositivo..
			Lampeggiante – inizia il processo di disincrostazione.
0.5L	---	(orologio)	Versare 0.5 litri di soluzione disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
1.0L	---	(orologio)	Versare uno litri di soluzione disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
Serbatoio dell'acqua			
rES	---/(Temperatura o gruppo di cibi)	(Orologio o impostazione ora)	Indicazione del fatto che manca il serbatoio dell'acqua.
dEP	---	(orologio)	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Riduzione del vapore			
VAP	---	(orologio)	Indicazione del fatto che il processo di riduzione del vapore è in corso.
PUMP	---	(orologio)	Indicazione del fatto che l'acqua fredda sta entrando nel bollitore e l'acqua calda viene immessa nel serbatoio.
PIENO	---	(orologio)	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Avvertimenti di sistema			
---	LAMP	(orologio)	Spia danneggiata.
---	HOt	(orologio)	La temperatura nel PCB è troppo elevata.
	Err1	(orologio)	Errore del sensore di pressione.
	Err2	(orologio)	Errore del sensore di temperatura del forno.
	Err3	(orologio)	Errore del sensore di temperatura del bollitore
	Err4	(orologio)	Errore dei rilevatori del livello del bollitore.
	Err5	(orologio)	Errore dei rilevatori del serbatoio dell'acqua.
	Err6	(orologio)	Errore della pompa dell'acqua.

Specifiche tecniche

Specifiche

- Tensione CA ..... (vedere la targhetta delle caratteristiche)
- Potenza assorbita ..... 1500 W
- Dimensioni esterne (L×A×P). ..... 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni interne (L×A×P). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacità del forno ..... 35 litri
- Peso ..... 32 kg

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

Sull'imballaggio è presente il logo Punto Verde (Green Dot).
Smaltire i materiali di imballaggio (cartone, polistirene espanso e involucri di plastica) negli appositi contenitori. In tal modo, i materiali di imballaggio verranno riutilizzati. Mantenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini, per evitare rischi di soffocamento.

Smaltimento dell'apparecchiatura non più utilizzata

In base alla Direttiva Europea 2002/96/EC, nota anche come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), relativa alla gestione dei rifiuti costituiti da apparecchiature elettriche ed elettroniche, gli elettrodomestici non devono essere collocati nei contenitori ordinari per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.
Gli elettrodomestici devono essere raccolti separatamente per massimizzare la percentuale di recupero e riciclo dei materiali, evitando potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo raffigurante un cestino dei rifiuti a cui è apposta una croce deve essere presente su tutti i prodotti di questo tipo, per rammentare agli utenti l'obbligo di richiedere la raccolta separata di tali oggetti.
I consumatori sono tenuti a rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per ottenere informazioni sugli appositi punti di raccolta degli elettrodomestici non più utilizzati.
Prima dello smaltimento dell'elettrodomestico, estrarre e tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.

Istruzioni per l’installazione

Prima dell’installazione

Verificare che la tensione di ingresso indicata sulla targhetta delle caratteristiche corrisponda alla tensione della presa di corrente da utilizzare.

Aprire lo sportello del forno, **estrarre tutti gli accessori** e rimuovere il materiale di imballaggio.

Attenzione! La superficie frontale del forno potrebbe essere ricoperta da una **pellicola protettiva**. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere delicatamente tale pellicola cominciando dall'interno.

Accertarsi che il forno non presenti alcun danno. Verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e cha la parte interna dello sportello e la parte frontale dell'apertura del forno non siano danneggiate. Se si riscontrano danni, contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

NON UTILIZZARE IL FORNO se il cavo di alimentazione o la spina presentano danni, se il forno non funziona correttamente o se ha subito danni o cadute. Contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

Collocare il forno su una superficie piana e stabile. Il forno non deve essere posizionato vicino a fonti di calore, apparecchi radio o televisori.

In fase di installazione, accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con umidità, con oggetti con bordi taglienti o con la parte posteriore del forno. La temperatura elevata potrebbe danneggiare il cavo.

Attenzione: una volta posizionato il forno, accertarsi di poter accedere alla spina.

Dopo l’installazione

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase (domestica) a 230-240 V ~ 50 Hz.

In caso di installazione permanente, rivolgersi a un tecnico qualificato. In tal caso, il forno deve essere collegato a un interruttore onnipolare con apertura contatti minima di 3 mm.

ATTENZIONE: IL FORNO DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA MESSA A TERRA.

Il fabbricante e i rivenditori non si assumono alcuna responsabilità per eventuali danni causati a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite per l’installazione.

Il forno funziona solo se lo sportello viene chiuso correttamente.

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'interno del forno e gli accessori seguendo le apposite istruzioni fornite nella sezione "Pulizia del forno".

Durante l'installazione, seguire le istruzioni fornite separatamente.

ES

Índice

Información sobre seguridad **31**
Descripción del aparato **33**
Descripción de funciones **34**
Ajustes básicos **35**
Funciones básicas **38**
Funciones especiales **39**
Carga de agua **43**
Durante el funcionamiento… **44**
Tablas y consejos **45**
Mantenimiento **50**
Limpieza y mantenimiento del aparato **53**
Qué hacer en caso una avería de funcionamiento? **54**
Características técnicas **55**
Indicaciones sobre protección medioambiental **56**
Instrucciones de instalación **57**
Montaje **58**

Estimado Cliente:

Gracias por haber elegido este producto **FOSTER**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.
Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!

El manual del usuario también está disponible para su descarga en **www.fosterspa.com**

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse sólo en aplicaciones domésticas.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- Las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

Información sobre seguridad

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permite separar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del portafusibles), interruptores FI y contactores.
- La protección contra el contacto tiene que ser garantizada a través de la instalación (por ejemplo: Interruptor diferencial, puesta a tierra, ...).

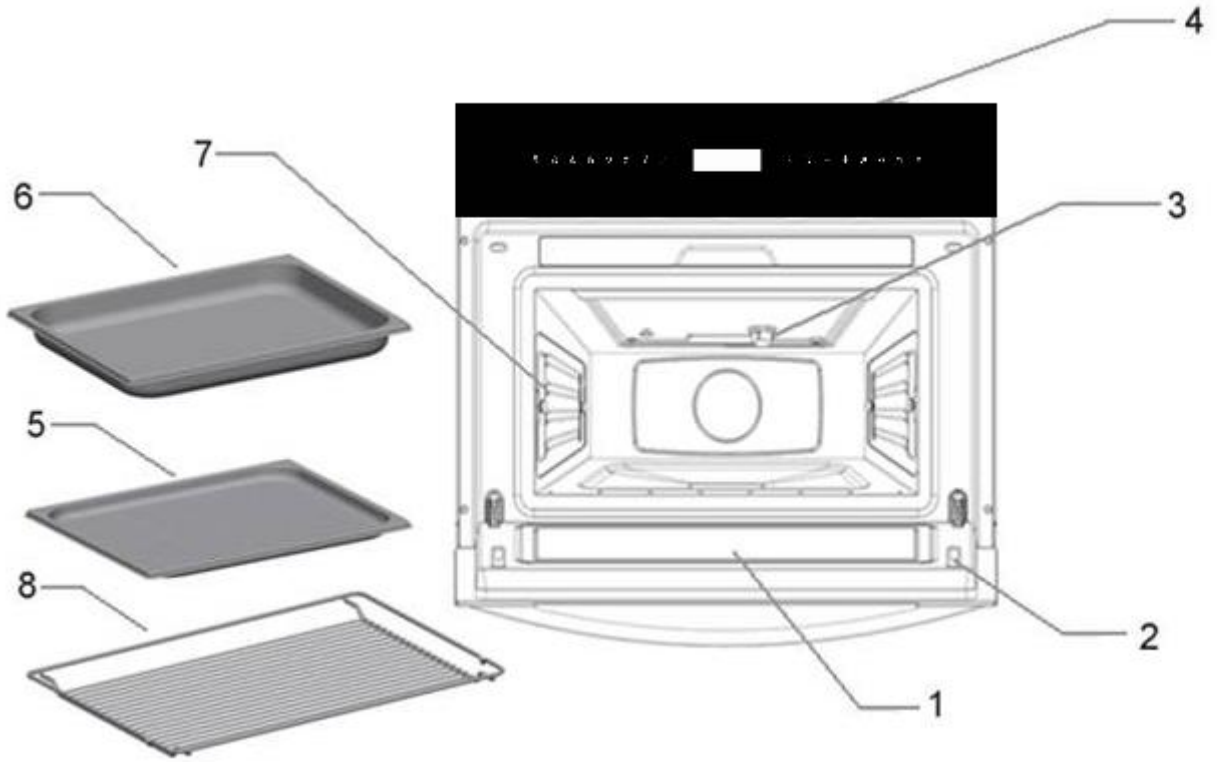
LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno.

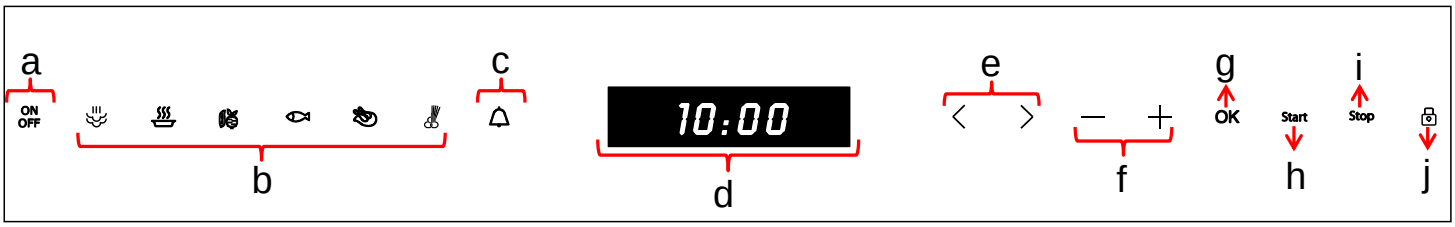
REPARACIÓN

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- .Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Descripción del aparato

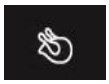


1. – Vidrio de ventana de la puerta
2. – Cierres de seguridad
3. – Bombilla
4. – Panel de control
5. – Bandeja para hornear
6. – Bandeja para hornear perforada
7. – Indicadores de nivel
8. – Parrilla



a. – Tecla ON/OFF
b. – Teclas de funciónes
c. – Tecla de temporizador
d. – Display
e. – Teclas “Izquierda” / “Derecha”
f. – Teclas “-” y “+“
g. – Tecla “OK
h. – Tecla “Inicio”
i. – Tecla ”Parar”
j. – Tecla “Bloqueo de seguridad”

Descripción de funciones

Símbolo	Función	Alimentos
	Vapor	Cocinar todo tipo de vegetales, arroz, cereales y carne. Obtener zumo de las bayas. Descongelar y cocinar simultáneamente los vegetales.
	Regeneración y Esterilización	Regenerar platos cocinados y comidas precocinadas. Esterilizar/hervir frutos.
	Cocinar vegetales	Cocinar varios tipos de vegetales.
	Cocinar pescado	Cocinar varios tipos de pescado.
	Cocinar carne	Cocinar varios tipos de carne.
	Guarniciones	Cocinar varios tipos de guarniciones.

Ajustes básicos

Ajustes iniciales

Tras conectar el aparato a la red o después de un corte de corriente, el reloj parpadeará, indicando que la hora no es correcta.

El aparato no puede ponerse en funcionamiento hasta que no se haya ajustado la hora y la dureza del agua. Para ajustar la hora y la dureza del agua, proceda como se indica a continuación.

Configurar el reloj

Después de conectar el horno del microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará, para indicar que las horas no están correctas. Para programar el reloj, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla “**On/Off**” para conectar el horno.
2. Mantenga pulsadas las teclas “**+**” y “**–**” simultáneamente. Los números de las horas empezarán a parpadear (los pasos 1 y 2 no son necesarios si el horno está conectado por primera vez o después de un fallo eléctrico).
3. Pulse las teclas “**+**” y “**–**” para configurar la hora.
4. Pulse la tecla **OK** para confirmar la hora. Los minutos empezarán a parpadear.
5. Pulse las teclas “**+**” y “**–**” para configurar los minutos.
6. Pulse la tecla **OK** para confirmar los minutos.

Configuraciones de la dureza del agua

El aparato contiene un sistema que indica automáticamente el momento de eliminar el sarro.

El sistema puede optimizarse para hogares con agua muy suave (también a través de un aparato suavizante del agua) y de agua muy dura, cambiando las configuraciones para el rango relevante de dureza del agua (ver tabla a continuación).

Para configurar el parámetro de dureza del agua, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla “**On/Off**” para conectar el horno.
2. Pulse las teclas “**<**” y “**>**” (“Izquierda” y “Derecha”) simultáneamente. El grado de dureza empezará a parpadear en el display (los pasos 1 y 2 no son necesarios si el horno microondas está conectado o después de un fallo eléctrico).
3. Pulse “**+**” y “**–**” para configurar los valores correctos del parámetro de dureza del agua, según la tabla a continuación.
4. Pulse la tecla **OK** para seleccionar el parámetro. El display exhibe el reloj.

Definiciones básicas

La tabla enseña a continuación las diferentes escalas para la definición de la dureza del agua.

Tipo	Dureza del agua				Display
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°dF]	Grados alemanes [°dH]	
Agua suave	De 0 a 150	De 0 a 11	De 0 a 15	De 0 a 8	**SOFT (SUAVE)**
Agua media	De 151 a 350	De 12 a 25	De 16 a 35	De 9 a 20	**MED (MEDIA)**
Agua dura	De 501 a 500	De 26 a 35	De 36 a 50	De 21 a 28	**HARD (DURA)**

Ocultar / Exhibir el reloj

Si el display del reloj le molesta, puede ocultarlo de la siguiente manera:

1. Pulse la tecla “**On/Off**” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla “**OK**” durante 3 segundos. El display quedará en blanco.

Si desea ver el display del reloj de nuevo, repita este procedimiento.

Bloqueo de seguridad

Se puede bloquear la funcionalidad del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).

Para bloquear el horno, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla “**On/Off**” para conectar el horno.
2. Mantenga pulsada la tecla **“Bloqueo de seguridad”** durante unos 3 segundos. La tecla “Bloqueo de seguridad” se ilumina y el display exhibe símbolos de llave.

El horno no funcionará hasta que se desbloquee. Para desbloquear el horno, repita las instrucciones anteriores.

Definiciones básicas

Temporizador

Utilice esta función como una ayuda a sus tareas diarias en la cocina.

Para configurar el Temporizador, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de función **"Temporizador".**
3. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar el tiempo deseado.
4. Pulse la tecla "**OK**". El temporizador empieza la cuenta atrás.

Cuando se termine el tiempo definido, el horno emitirá tres avisos sonoros repetidos durante 30 segundos y parpadeará la tecla **Temporizador**. Pulse la tecla **Temporizador** para cancelar los avisos.

Mientras el Temporizador esté funcionado, la luz correspondiente está activada. El display y las luces enseñan lo que se indica a continuación:

1. Si no hay ninguna función en curso, el display enseña la cuenta atrás del Temporizador y su tecla estará roja.
2. Se existe una función activa, los displays y las teclas enseñan los parámetros de función normales. Para verificar el tiempo restante en el Temporizador, pulse la tecla Temporizador. El display enseñará brevemente el Temporizador y seguirá con las indicaciones de función pasados 5 segundos o hasta que se pulse la tecla Temporizador de nuevo. Mientras se exhibe el Temporizador, el tiempo remaneciente puede ser cambiado con las teclas "**–**" y "**+**" como se indica.

Funciones básicas

Vapor

Utilice esta función para cocinar y calentar todo tipo de vegetales, patatas, arroz, pescado y carne.

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **"Vapor"**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Calentar y Esterilizar

Utilice esta función para calentar platos cocinados y comidas precocinadas, así como para esterilizar y hervir frutos.

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **"Calentar y Esterilizar"**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de comida	Temperatura ºC	Tiempo (min)	Instrucciones
R 01	Platos cocinados	100℃	13	Saque la protección del envase y póngalo en la parrilla.
R 02	Comida rápida / congelada	100℃	18	
R 03	Judías	100℃	35	**Esterilización:**
R 04	Cerezas	80℃	35	El tiempo y la temperatura se refieren a envases de 1L.
R 05	Ciruelas	90℃	35	

Funciones especiales

Cocinar vegetales

Utilice esta función para cocinar los vegetales que se describen en la tabla a continuación.

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **"Cocinar vegetables"**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de vegetal	Temperatura ºC	Tiempo (min)
A 01	Brócolis / flósculos	100 ℃	20
A 02	Coliflor / flósculos	100 ℃	25
A 03	Patatas / trozos	100 ℃	25
A 04	Guisantes	100 ℃	15
A 05	Espárragos	100 ℃	25

Funciones especiales

Cocinar pescado

Utilice esta función para cocinar los tipos de pescado que se describen en la tabla a continuación.

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **"Cocinar pescado"**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de pescado	Temperatura ºC	Tiempo (min)
B 01	Trucha	80 ℃	25
B 02	Gambas	90 ℃	15
B 03	Filete de pescado	80 ℃	18
B 04	Mejillón	100 ℃	25
B 05	Langosta	100 ℃	30

Funciones especiales

Cocinar carne

Utilice esta función para cocinar los tipos de carne que se describen en la tabla a continuación.

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **"Cocinar carne"**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de carne	Temperatura ºC	Tiempo (min)
C 01	Pechuga de pollo	100 ºC	30
C 02	Lomo de cerdo ahumado / lonchas	100 ºC	45
C 03	Escalope de pavo	100 ºC	20
C 04	Filete de cerdo, entero	100 ºC	25
C 05	Salchichas precocinadas	90 ºC	15

Funciones especiales

Guarniciones

Utilice esta función para cocinar las comidas que se describen en la tabla a continuación.

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **"Guarniciones"**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas "**+**" y "**–**" para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

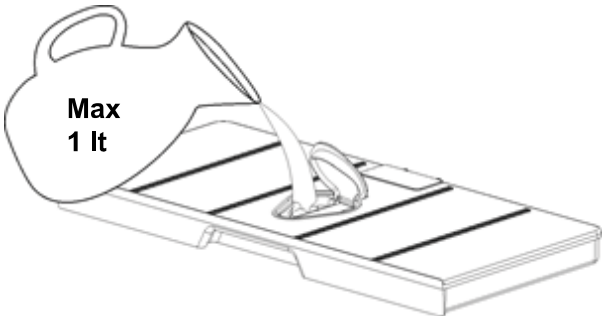
Programa	Tipo de comida	Temperatura ºC	Tiempo (min)
D 01	Bola de levadura dulce	100 ºC	20
D 02	Bola de levadura	100 ºC	25
D 03	Albóndigas	100 ºC	30
D 04	Arroz	100 ºC	35
D 05	Lentejas	100 ºC	40

Carga de agua

Llenado del depósito de agua

El depósito de agua debe estar lleno para todas las funciones.

Llene el depósito de agua con agua potable fresca e introduzca el depósito de agua hasta la muesca sobre la cámara interior. Aprox. 1l.



Relleno de agua

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua.

Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno. **PELIGRO DE REBOSE**.

Vaciado del depósito de agua

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

Mientras el agua se está bombeando, aparece la indicación "PUMP".

Esta indicación se muestra hasta que el agua alcanza una temperatura de 75º C antes de ser bombeada de vuelta al depósito de agua.

Atención: el agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!

Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación "DEP" en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación "**DEP**"**.**
Para quitar esta indicación, pulse el botón **Parada,** así podrá iniciar un nuevo proceso de cocción sin necesidad de extraer y vaciar el depósito de agua.

Durante el funcionamiento…

Interrupción de un proceso de cocción

Puede interrumpir en todo momento el proceso de cocción pulsando una vez el botón **Inicio/Parada**.

El aparato tiene una función de eliminación del vapor que se activa con el botón **Inicio/Parada**. De este modo se evita la salida de vapor al abrir la puerta.

Dura aproximadamente tres minutos y, durante este tiempo, aparece VAP en la pantalla.

Atención: Si se abre la puerta, durante o después del proceso de cocción, sale vapor caliente del aparato. Échese a un lado o hacia atrás.

En este momento:

- **La generación de vapor se interrumpió.**
- Las paredes de la cámara de cocción y el depósito de agua siguen estando muy calientes. **¡Peligro de lesiones por quemadura!**
- La pantalla de selección de hora y tiempo se detiene y en ella aparece el tiempo de funcionamiento restante (en caso de que se haya fijado).

Si lo desea, puede:

1. dar la vuelva o remover los alimentos
2. modificar los parámetros del proceso.

Cierre la puerta y pulse el botón **Inicio/Parada** para continuar el proceso.

Alteración de parámetros

Si desea cambiar alguno de los parámetros de función activos, pulse las teclas "**<" o ">" para seleccionar el parámetro y después las teclas** "**+**" y "**–**" para seleccionar un valor distinto. Pulse la tecla "OK" o espere algunos segundos para validar el valor del nuevo parámetro.

Cancelar un ciclo de cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse la tecla **Parar** dos veces.

Escuchará 3 avisos sonoros y el reloj aparecerá en el **display**.

Fin de un ciclo de cocción

Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla **Parar** para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra **"End" ("Fin")**; el horno empieza la función de reducción de vapor.

Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.

Esta función tarda cerca de 3 minutos, en los que el display enseña la palabra "**VAP**".

¡Atención! Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

El agua residual en la caldera puede bajar su temperatura hasta los 75º C antes de bombearse de vuelta hacia el depósito. Mientras el agua está siendo bombeada, el display enseña la palabra "**PUMP**".

Advertencia: El agua en el depósito puede estar caliente. ¡Peligro de quemaduras!

Cuando el display enseña la palabra "DEP", esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

Restos de agua en el horno

Para reducir los restos de agua condensada en el horno, se aconseja insertar una bandeja sin perforar en el soporte lateral inferior del horno. Esta acción reducirá el goteo producido por la condensación de la comida. El agua restante se puede secar fácilmente con un trapo seco.

Tablas y consejos

Utilización de los accesorios

La bandeja perforada se utiliza para la cocción al vapor de verduras, carnes y aves frescas o ultracongeladas.

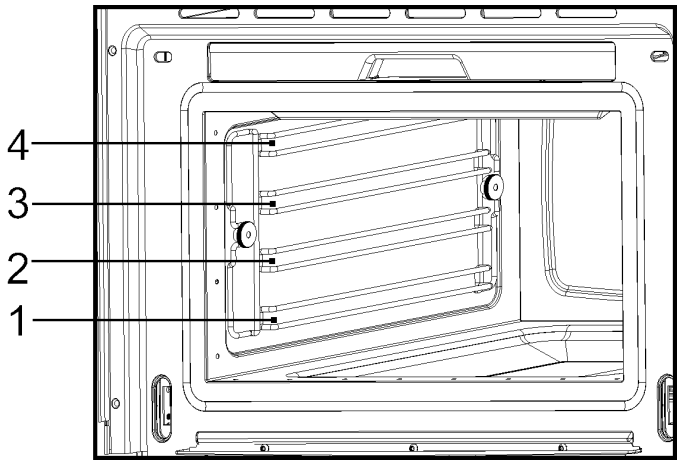
Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde abajo.

La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p. ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

Los valores sobre la duración de la cocción y la temperatura se indican de manera orientativa. La duración de la cocción variará en función de la clase de producto que se quiera cocinar y del estado en el que éste se encuentre.



Pescado

Pescado	Cantidad	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Dorada	800-1200 g	80	30-40	perforada	2
Trucha	4 x 250 g	80	20-25	perforada	2
Filete de salmón	500-1000 g	80	15-25	Perforada	2
Trucha asalmonada	1000-1200 g	80	25-35	Perforada	1/2
Carabinero	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Mejillones verdes	1000-1500 g	100	25-35	Perforada	2
Filete de mero	500-1000 g	80	20-25	Perforada	2
Berberechos	500-1000 g	100	10-20	Perforada	2
Bogavante, ultracongelado	800-1200 g	100	25-30	Perforada	1/2
Bacalao	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Mejillones	1000-1200 g	100	15-25	Perforada	2
Trucha ártica	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2
Abadejo	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Filete de atún	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Lucioperca	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2

Tablas y consejos

Carne

Carne	Cantidad	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Pepitos de pollo	4-10	100	40-45	perforada	2
Pechuga de pollo	4-6	100	25-35	perforada	2
Costillitas de cerdo ahumadas	500g -1000g	100	40-50	perforada	2
Escalope de pavo	4-8	100	20-25	perforada	2
Filete de cerdo, completo	4-8	100	20-30	perforada	2
Salchichas		80-100	10-15	perforada	2

Huevos

Huevos	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Huevo en vaso	100	10-15	parrilla	2
Huevos, duros	100	15	parrilla	2
Huevos, blandos	100	10-12	parrilla	2

Guarniciones

Guarniciones	Cantidad	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Cebada montada + líquido	200g + 400ml	100	30-35	parrilla, cuenco de cristal	2
Sémola + líquido	200g + 300ml	100	10-20	parrilla, cuenco de cristal	2
Lentejas + líquido	200g + 375ml	100	20-50	parrilla, cuenco de cristal	2
Arroz + líquido	200g + 250ml	100	25-40	parrilla, cuenco de cristal	2

Tablas y consejos

Verduras

Verduras/frescas		Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Berenjenas	en rodajas	100	15-20	perforada	2
Judías		100	35-45	perforada	2
Brécol	ramitas con tallo	100	25-30	perforada	2
Brécol	ramitas sin tallo	100	15-20	perforada	2
Coliflor	ramitas	100	25-30	perforada	2
Coliflor	cabeza completa	100	40-45	perforada	1
Guisantes		100	30-35	perforada	2
Hinojo	en tiras	100	15-20	perforada	2
Hinojo	partido por la mitad	100	20-30	perforada	2
Patatas con piel	enteras, muy pequeñas	100	20-25	perforada	2
Patatas con piel	enteras, muy gruesas	100	45-50	perforada	2
Patatas sin piel	en trozos	100	20-25	perforada	2
Colinabos	troceado	100	20-25	perforada	2
Judías		100	15-20	perforada	2
Zanahorias	en rodajas	100	25-30	perforada	2
Mazorcas		100	50-60	perforada	2
Pimientos	en tiras	100	12-15	perforada	2
Guindillas		100	12-15	perforada	2
Setas	en cuartos	100	12-15	perforada	2
Puerros	en rodajas	100	10-12	perforada	2
Coles de Bruselas		100	25-35	perforada	2
Apio	en tiras	100	15-20	perforada	2
Espárragos		100	20-35	perforada	2
Espinacas		100	12-15	perforada	2
Apio en rama		100	25-30	perforada	2
Calabacines	en rodajas	100	12-18	perforada	2

Dumplings

Dumplings	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Tablas y consejos

Postres

Postres	Cantidad	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Compota de manzana	500-1500 g	100	15-25	no perforada	2
Compota de pera	500-1500 g	100	25-30	no perforada	2
Crema catalana		80	20-25	parrilla-cuenquillo	2
Crema de caramelo		80	25-30	parrilla-cuenquillo	2
Yogur		40	4-6 horas	parrilla-cuenquillo	2
Compota de melocotón	500-1500 g	100	15-20	no perforada	2

Fruta (esterilizar/cocinar)

Fruta	Cantidad	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Peras	4-6 copas de 1l	100	30-35	Parrilla	1
Cerezas	4-6 copas de 1l	80	30-35	Parrilla	1
Melocotones	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1
Ciruelas	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1

Regenerar

Calentamiento	Cantidad	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Platos	1-2	100	12-15	Parrilla	2
Platos	3-4	100	15-20	Parrilla	2
Platos preparados		100	15-20	Parrilla	2

Escaldar

Verduras	Cantidad	Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
p. ej., judías, puerro		100	10-12	perforada	2
Col verde	1000-2000 g	100	12-16	perforada	2
Hojas de col rizada	10-20	100	12-15	perforada	2
Repollo, completo	2000-2500 g	100	30-45	perforada	1
Tomates, pelados		80	12	parrilla	2

Tablas y consejos

Descongelación

Verduras/guarniciones		Temperatura ºC	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Brécol	ramitas con tallo	100	15-20	perforada	2
Menestra		100	15-20	perforada	2
Hojas de espinaca	raciones	100	10-15	no perforada	2
Coliflor	ramitas	100	15-20	perforada	2
Guisantes		100	15-25	perforada	2
Col verde	bloque grueso	100	25-35	no perforada	2
Zanahorias	en rodajas	100	15-20	perforada	2
Coles de Bruselas		100	20-25	perforada	2
Espárragos		100	25-30	perforada	2
Platos preparados		100	según se precise	parrilla	2
Pan		100	10-25	parrilla	2
Arroz		100	15-25	no perforada	2
Lentejas		100	15-20	no perforada	2
Pasta		100	15-20	no perforada	2

Cocción en 2 niveles

Indicaciones:

Para la cocción en dos niveles, los accesorios deben estar siempre en el 2º o 3º y en el 1º soporte desde abajo.

Los distintos tiempos de cocción se regulan como se indica a continuación:

Los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más prolongado deben colocarse en la parte superior del horno de cocción al vapor. Los alimentos con tiempos de cocción más cortos se introducen en el primer soporte desde abajo.

Un ejemplo: Verduras, patatas y carne.

Introduzca las verduras y las patatas en el aparato en cualquier recipiente sobre la parrilla en el 2º o 3º soporte desde abajo.

Introduzca el pescado sobre el 1º soporte desde abajo.

Si se debe utilizar la bandeja perforada para el pescado, la bandeja no perforada deberá colocarse en el fondo del aparato para capturar el caldo de pescado que gotea. De este modo, el aparato se mantiene limpio.

Tiempo de cocción: Verduras y patatas 25-35 min.

Tiempo de cocción: Pescado, según el tipo, 15-25 min.

Se fija el tiempo más largo de cocción pero, gracias a los distintos niveles, la comida estará lista al mismo tiempo sin que nada se cocine excesivamente.

Mantenimiento

Limpieza de la cámara interior

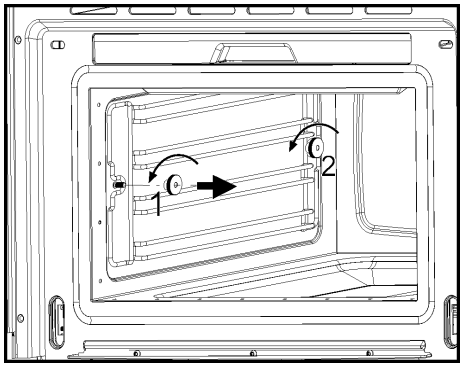
Bajo ninguna circunstancia utilice productos de limpieza abrasivos, como esponjas abrasivas multiuso, estropajos de metal, etc., ya que pueden dañar la superficie.

Limpie la cámara de cocción en caliente con un paño húmedo. A continuación, séquela frotando.

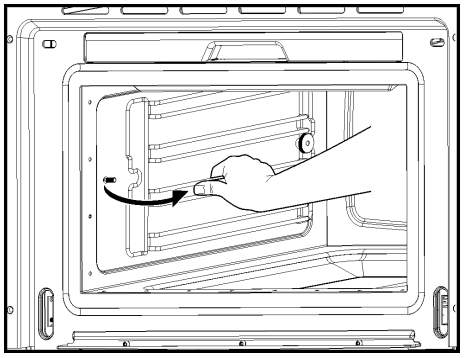
Para una limpieza más sencilla pueden extraerse las parillas laterales. (Consulte el siguiente apartado).

Desenganche de las parrillas laterales

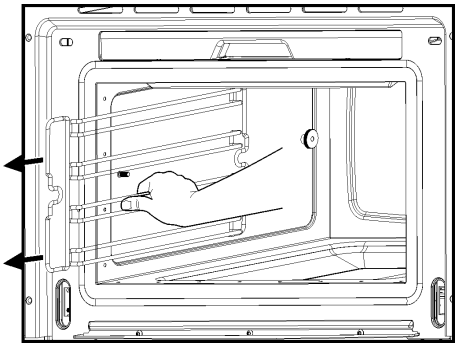
En las parrillas de colocación, afloje la tuerca estriada 1 hacia adelante en sentido contrario al de las agujas del reloj.



Afloje ligeramente la tuerca estriada 2 detrás en las parrillas de colocación en sentido contrario al de las agujas del reloj. No extraiga las tuercas estriadas.



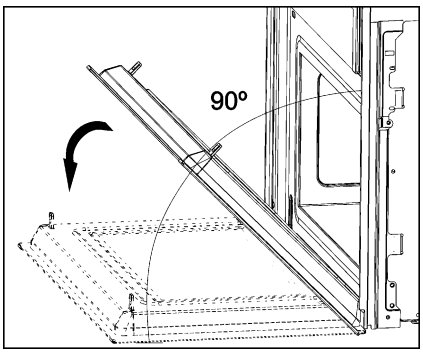
Tire ligeramente hacia delante de la parrilla de colocación y extráigala.



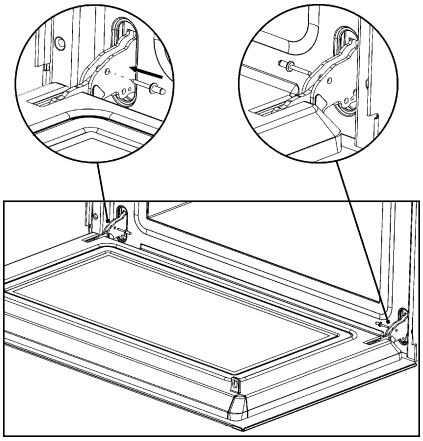
Para el montaje, deslice la parrilla de colocación por la tuerca estriada 2. Enrosque la tuerca estriada 1 en sentido de las aguas del reloj hasta el tope, y luego apriete la tuerca estriada 2.

Extracción de la puerta del aparato

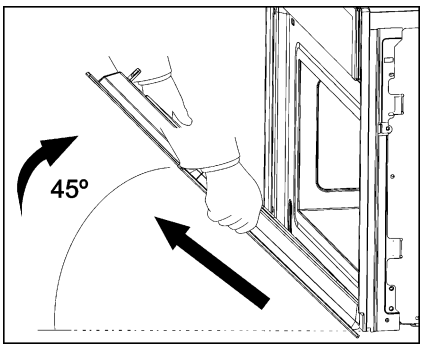
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Introduzca dos pernos en los agujeros de los quicios de la puerta.



3. Cierre la puerta lo suficiente para elevarla.



4. Para volver a montarla, introduzca las bisagras en los agujeros.

5. Abra la puerta del aparato al máximo y extraiga los pernos.

Mantenimiento

Descalcificación

Con cada generación de vapor, se deposita cal en el generador de vapor en función de la dureza del agua local (es decir, del contenido de cal del agua).

El intervalo de descalcificación depende de la respectiva dureza del agua y de la frecuencia con la que utilice el aparato. Tras 4 cocciones al vapor de 30 minutos por semana, en función de la dureza del agua, se debe descalcificar el aparato según lo indicado a continuación:

Dureza del agua	Descalcificación tras
Muy suave	18 meses
Media	9 meses
Muy dura	6 meses

El aparato detecta automáticamente cuándo debe realizarse la descalcificación y el piloto de descalcificación se encenderá. Si no se realiza la descalcificación, el piloto parpadeará. Si no descalcifica el aparato después de varios procesos sucesivos de cocción al vapor, se bloqueará su funcionamiento. La indicación “CAL” en la pantalla y la lámpara parpadearán.

NOTA IMPORTANTE: La no eliminación del sarro puede impedir el funcionamiento o provocar daños al aparato.

Producto descalificadores apropiados

Para desincrustar, use productos específicos adecuados (por ejemplo la solución **durgol**®).

Esta solución de desincrustación permite una eliminación del sarro profesional y cuidadosa en su aparato y está disponible en los Centros de Atención al Cliente.

¡Atención! No utilice vinagre ni productos que contengan vinagre, pues pueden dañar el circuito interno del horno.

Las soluciones de desincrustación normales no son apropiadas porque contienen agentes con espuma.

Cuidados y mantenimiento

Procedimiento de eliminación del sarro

Advertencia: Por razones de seguridad, el proceso de eliminación del sarro no puede interrumpirse y tardará unos 45 minutos.

Se puede hacer esta limpieza con la puerta del aparato abierta o cerrada. El aparato debe estar en estado inactivo antes de iniciar este ciclo de eliminación del sarro.

Para empezar el ciclo, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla "**On/Off**" para conectar el horno.
2. Pulse las teclas "**Izquierda**" y "**Derecha**" simultáneamente durante 5 segundos. El display enseña la palabra "**CAL**" y se escucha un aviso sonoro intermitente.

   (Si desea cancelar el proceso de desincrustación en este punto, pulse la tecla **"Stop"** (Parar).
3. Pulse la tecla **"Start"** (Inicio).
4. Cuando el display enseña "**0.5L**", remover el depósito de agua.
5. Usar 0.5 litros de una solución de eliminación de sarro adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse la tecla **"Start"** (Inicio). Se inicia el ciclo de Eliminación del sarro, que tarda cerca de 30 minutos.
7. Cuando el display exhibe "**1.0L**" parpadeando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
8. Rellene el depósito con 1,0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
9. Pulse la tecla **"Start"** (Inicio). Se inicia el primer ciclo de lavado.
10. Cuando el display exhibe de nuevo "**1.0L**" parpadeando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
11. Rellene el depósito con 1.0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
12. Pulse la tecla **"Start"** (Inicio). Se inicia el segundo ciclo de lavado.
13. Cuando el ciclo de lavado termina, el display exhibe el mensaje "**End**" **("Fin").**
14. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

Limpieza y mantenimiento del aparato

Atención: La limpieza debe realizarse con el aparato desconectado de la corriente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, paños abrasivos ni objetos puntiagudos, ya que pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza de chorro a alta presión o de vapor.

Parte frontal

Es suficiente con limpiar el aparato con un paño húmedo. Si está muy sucia, añada al agua unas gotas de lavavajillas. A continuación, limpie el aparato con un paño seco.

Para los aparatos con una parte frontal de aluminio utilice un producto de limpieza de cristal suave y un paño suave, que no suelte pelusa. Límpiela en sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina. Estas manchas pueden provocar corrosión.

Evite que penetre agua en el interior del aparato.

Cámara de cocción

Limpie las paredes interiores con un paño húmedo después de cada uso. Deje la puerta abierta para que se enfríe y seque la cámara interior.

No utilice un producto de limpieza agresivo para eliminar manchas persistentes. **No utilice aerosoles para hornos ni otros medios de limpieza agresivos o corrosivos.**

Mantenga siempre limpia la puerta y la parte frontal del aparato para garantizar su perfecto funcionamiento.

Evite la penetración de agua en los orificios de ventilación.

La cubierta de cristal de la lámpara se encuentra en la tapa del aparato y puede extraerse fácilmente para su limpieza. Para ello, desatorníllela y límpiela con agua y lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios después de cada uso. Si están muy sucios, ablándelos primero y utilice a continuación un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden limpiarse en el lavavajillas.

¿Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por técnicos especialistas. Todas las manipulaciones realizadas por personas sin autorización del fabricante entrañan peligro y anularán la garantía del producto.

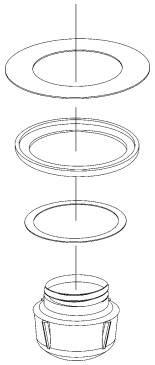
Los siguientes problemas pueden solucionarse sin necesidad de informar al Servicio de Atención al Cliente:

- **La pantalla está apagada.** Compruebe si:
- el piloto de hora está desactivado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **No pasa nada cuando se pulsan los botones.** Compruebe si:
- el bloqueo de seguridad está activado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **El aparato no funciona.** Compruebe si:
- el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente,
- el circuito de alimentación de corriente del aparato está activado,
- **Se escuchan ruidos durante el funcionamiento**
- Se trata de ruidos de funcionamiento que pueden producirse durante todo el tiempo de cocción al vapor, p. ej., por las bombas de agua en el generador de vapor.
- Estos ruidos son normales, no representan un problema.
- **Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente.** Compruebe si:
- Ha seleccionado la temperatura y el tiempo de funcionamiento correctos,
- Ha introducido una cantidad de alimentos superior o más fría de lo normal en el interior del aparato.
- **Si aparece en la pantalla "Err_", póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.**
- **Al finalizar un proceso de cocción se escucha un ruido.** Esto no es un problema.
- El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un tiempo determinado. El ventilador se desactiva cuando la temperatura ha descendido lo suficiente.
- **El aparato funciona, pero la iluminación interior no.**
- Si todas las funciones se ejecutan correctamente, es posible que la lámpara se haya fundido. Puede seguir utilizando el aparato.

Cambio de lámpara

Siga estos pasos para sustituir la lámpara:

- Desconecte el aparato del suministro de corriente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.
- Desatornille la tapa de cristal delante de la lámpara **(1)**.
- Extraiga la lámpara halógena **(2)**. **Atención: La lámpara puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva lámpara E14 230-240V / 15W. Siga las indicaciones del fabricante de la lámpara.
- Atornille la tapa de cristal delante de la lámpara **(1)**.
- Vuelva a conectar el aparato a la toma de corriente.



Características técnicas

Displays

Displays			Descripción
Display 1	Display 2	Display 3	
Eliminación del sarro			
1		(reloj)	Agua suave.
2	---		Agua media.
3	---		Agua dura.
CAL	---		Debe eliminarse el sarro del aparato.
			Parpadeo – se inicia la eliminación del sarro.
0.5L	---	(reloj)	Use 0.5 litros de una solución de eliminación del sarro en el depósito del agua.
1.0L	---	(reloj)	Rellene con 1 litro de agua fría el depósito para el lavado.
Depósito del agua			
rES	---/(Temperatura o grupo de alimentos)	(Reloj o programación de tiempo)	Indicación de que el depósito no está en su sitio.
dEP	---	(reloj)	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
Reducción de vapor			
VAP	---	(reloj)	Indicación de que el proceso de reducción de vapor está en curso.
PUMP	---	(reloj)	Indicación de que el agua fría está entrando en la caldera y de que el agua caliente está siendo bombeada hacia el depósito del agua.
FULL	---	(reloj)	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
Avisos del sistema			
---	LAMP	(reloj)	Bombilla estropeada.
---	HOt	(reloj)	Temperatura en el PCB demasiado alta.
	Err1	(reloj)	Error en el sensor de presión.
	Err2	(reloj)	Error en el sensor de temperatura del horno.
	Err3	(reloj)	Error en el sensor de temperatura de la caldera.
	Err4	(reloj)	Error en los detectores de nivel de la caldera.
	Err6	(reloj)	Error en la bomba del agua.

Características técnicas

Especificación

- Tensión alterna ..... (ver placa de características)
- Consumo de potencia .....1500 W
- Dimensiones exteriores (anch. x alt. x prof.) .....595 x 455 x 472 mm
- Dimensiones de la cámara de cocción (anch. x alt. x prof.). .....420 x 210 x 390 mm
- Capacidad del horno. .....35 l
- Peso.....32 kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.
Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características es la misma que la tensión de red de su instalación.

Abra la puerta y saque **todos los accesorios** y el material del embalaje.

Atención: La parte frontal del aparato puede tener una **lámina de protección**. Quite esta lámina con cuidado antes de utilizar el aparato por primera vez, comenzando por su parte inferior.

Cerciórese de que el aparato no esté dañado. Compruebe que la puerta se cierre correctamente y que la parte interior de la puerta y la parte frontal de la cámara interior no estén dañadas. En caso de daños, informe al Servicio de Atención al Cliente. Encontrará los números de teléfono en la contraportada de este libro.

NO UTILICE EL APARATO si el cable de red o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o se ha caído. En cualquiera de estos casos, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente. Los números están en la contraportada de este libro.

Coloque el aparato sobre una superficie lisa y estable. No está permitido montar el aparato en las proximidades de radiadores, radios o televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de red no entre en contacto con humedad, objetos puntiagudos o con la parte trasera del aparato, ya que las altas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: Una vez colocado el aparato, el enchufe debe estar accesible.

Después de la instalación

El aparato está equipado con un cable de red y un enchufe para corriente monofásica de 230-240V ~ 50Hz.

En caso de una conexión permanente, el aparato deberá ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión deberá realizarse en un circuito eléctrico con un disyuntor para todos los polos, con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

ATENCIÓN: EL APARATO DEBE ESTAR OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

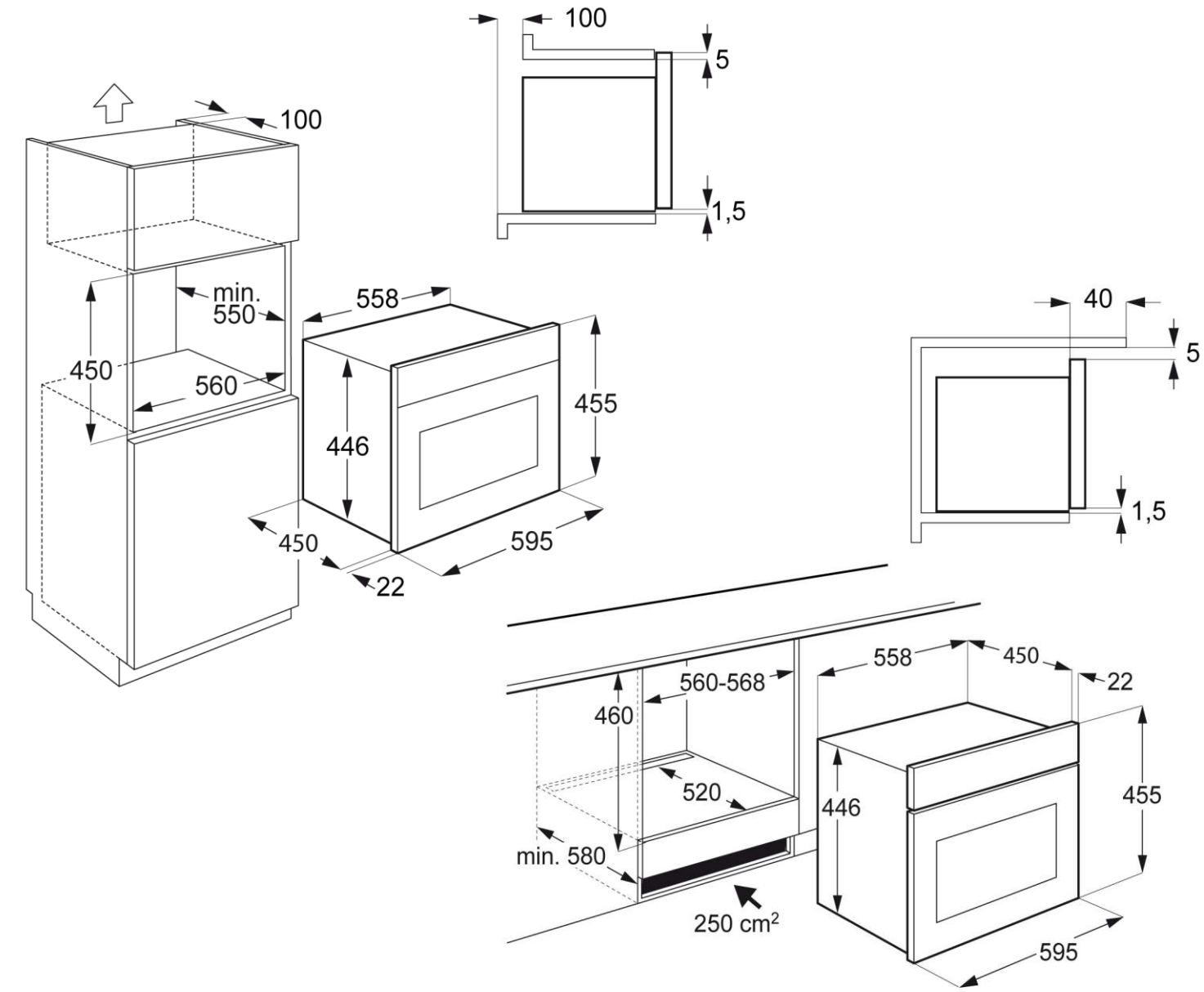
El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por posibles daños causados a personas, animales o cosas en caso de que se demuestre que no se han seguido las presentes instrucciones de instalación.

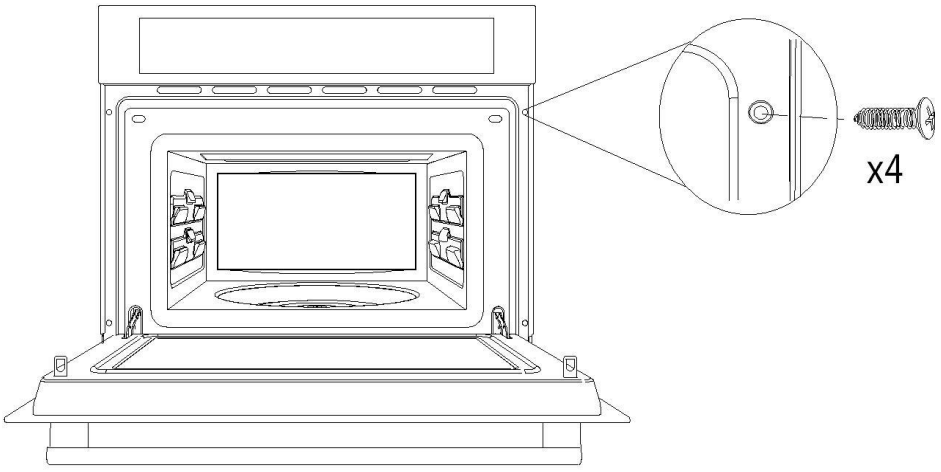
El aparato sólo funciona cuando la puerta está correctamente cerrada.

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el interior del aparato y los accesorios de acuerdo con las indicaciones sobre limpieza recogidas en el apartado “Limpieza y mantenimiento del aparato”.

Durante la instalación deben seguirse las instrucciones suministradas por separado.

Installazione / Montaje





IT

- Spingere fino in fondo il forno nel vano e centrarlo.
- Aprire lo sportello e assicurare l'elettrodomestico al vano utilizzando le quattro viti fornite. Inserire le viti nei fori anteriori.

ES

- Introduzca el horno de cocción al vapor en el hueco y ajústelo.
- Abra la puerta y fije el aparato al mueble de la cocina con los cuatro tornillos suministrados como se indica en la ilustración.